COMPARAISON DU SAUVIGNON AVEC QUELQUES CÉPAGES EXTÉRIEURS A LA GIRONDE

J. BLOUIN (*)
Centre d'Etudes et d'Informations Œnologiques
Cadillac (France)

Depuis quelques années, on note en Gironde, un net retour à la production de vins blancs secs. On constate alors certaines insuffisances de l'encépagement traditionnel, particulièrement avec le Sémillon et la Muscadelle. Afin de préciser ce problème de cépages, nous présentons ici quelques observations sur le comportement, en Gironde, du Sauvignon, cépage traditionnel, comparé au Melon, à l'Aligoté, au Chardonnay, au Riesling et au mélange Maccabéo-Clairette.

Réalisation des essais.

1° Implantation du vignoble - Melon, Aligoté, Chardonnay, Riesling et Sauvignon sont implantés, par le Centre d'Etudes Techniques Agricoles de Langon, depuis 1960, sur une même parcelle de Saint-Pierre-de-Mons (région des Graves), sans répétition et conduits en vigne haute et large (3 m x 1,2 m) en taille Guyot.

Maccabéo et Clairette sont cultivés dans la même région de Langon, chez un membre du Centre d'Etudes Techniques Agricoles. Ils sont vinifiés ensemble et indépendamment des autres cépages.

2° Elaboration des vins - Les raisins sont pressés rapidement dans un pressoir horizontal de 7 hectolitres. Les jus de goutte recueillis sont mis à fermenter dans des cuves cylindriques verticales de 200 litres en matière plastique alimentaire, fermées hermétiquement par un chapeau flottant en même matériau.

Après achèvement de la fermentation alcoolique effectuée à température très modérée, les vins sont sulfités, soutirés et mis en bouteilles

(*) Travail effectué en collaboration avec D. GUILLOT DE SUDUIRAUT, le Centre d'Etudes Techniques Agricoles de Langon et l'Institut Technique du Vin.

durant les mois de Février et Mars qui suivent la vendange, sans collage ni filtration et en présence de 20 à 25 mg de SO_2 libre ; ils sont conservés en bouteilles couchées, à l'obscurité, jusqu'à leur dégustation.

Les différents cépages sont récoltés le même jour, donc à des degrés de maturité différents. Depuis 1967, on s'efforce d'amener tous les vins aux mêmes normes analytiques essentielles (degré alcoolique, acidité totale) afin de les juger dans des conditions aussi comparables que possible.

Résultats

Seuls les millésimes 1964, 1966 et 1967 ont été vinifiés à part, car en 1965 et 1968 le développement de la pourriture grise était très important.

1° Résultats analytiques - Les résultats sont rassemblés dans le tableau I. Tous les vins sont analytiquement corrects (acidité volatile, sucres, SO_2) et assez voisins, les uns des autres. Outre le degré alcoolique et l'acidité volatile les principales différences portent surtout sur les teneurs en acide malique et les valeurs de l'extrait sec.

Grâce à l'obligeance de M. J.N. BOIDRON, Maître-assistant à l'Institut d'Œnologie de Bordeaux, nous avons pu faire analyser les vins de 1966 par chromatographie en phase gazeuse. Malgré de très importantes différences gustatives, il n'est pas apparu de différences analytiques. Nous pensons reprendre cette étude avec les nouvelles techniques sans cesse mises au point en ce domaine.

2° Résultats gustatifs - Ces vins sont dégustés plusieurs fois par des jurys plus ou moins importants. A titre d'exemple, nous citerons les résultats de la dégustation du 7 Décembre 1967, réunissant en particulier, Messieurs PEYNAUD, Chef du service de Recherches à la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux, RIVES directeur de la Station de Viticulture de la Grande-Ferrade (Institut National de la Recherche Agronomique) GUILLOT de SUDUIRAUT président régional de l'Institut Technique du Vin et du Centre d'Etudes Techniques Agricoles de Langon, CASSIGNARD directeur du Centre Technique et d'expérimentation d'œnologie de La Tresne, ainsi que divers techniciens des Centres d'Etudes et d'Informations Œnologiques de la Gironde.

Récolte 1967.

— Maccabéo-Clairette : Ce vin est trouvé, unanimement, plat commun, sans agrément avec une odeur d'acétamide, signe probable d'une altération bactérienne (la fermentation malo-lactique de ce vin était achevée),

— Aligoté : Ce vin est un peu pauvre en arôme mais assez fin ; il est déprécié par un excès d'acidité,

— Melon : Ce vin est un peu plus fruité, assez fin et léger, mais encore trop acide et manquant de personnalité,

— Chardonnay : Il est ingoûtable à cause d'une puissante odeur accidentelle de mercaptan.

— Sauvignon : Ce vin est le meilleur du lot, avec un arôme puissant et fin, très fleuri, encore un peu acide mais plaisant, bien équilibré, long en bouche.

— Riesling : Il a un nez assez neutre, mais un arôme de bouche plus développé, certains lui trouvent un goût de violette trop violent et manquant de finesse.

Récolte 1966.

— Maccabéo-Clairette : Vin mou, mielleux, sans agrément, qui semble cumuler une oxydation suivie d'une réduction ; certains y retrouvent une légère odeur d'acétamide,

— Aligoté : Il garde un peu d'arôme, mais ne laisse rien à la bouche,

— Melon : Vin neutre, quelconque, qui manque de caractère et de nerf,

— Chardonnay : Vin plus étoffé, ayant du corps mais peu de goût,

— Sauvignon : Vin sans aucune finesse, ni sans aucun agrément,

— Riesling : Il manque d'harmonie et de finesse, avec une finale amère.

Récolte 1964.

— Aligoté : Vin un peu neutre, mais fin, rond ayant une bonne finale,

— Melon : Vin frais, fruité, typique du cépage,

— Chardonnay : Vin fin et fleuri mais ayant du goût et du corps ; il a une légère oxydation et une saveur succinique.

— Sauvignon : C'est le meilleur vin, fleuri, bien équilibré mais un peu végétal et un peu lourd.

En réalisant la synthèse de ces dégustations qui permettent de suivre l'évolution qualitative des vins des différents millésimes, on peut dégager quelques premières conclusions.

Conclusions.

1° Les méthodes expérimentales. Au cours de tels essais de comparaison de cépages par l'intermédiaire de micro-vinifications, il est aussi important que difficile de réaliser des vinifications parfaites et rigoureusement identiques. Il faut particulièrement surveiller les phénomènes de réduction excessive durant les fermentations, puis les excès d'oxydations pendant les soutirages ou la mise en bouteilles de très petits volumes par des procédés nécessairement artisanaux. Il est, en outre, délicat d'assurer une clarification et une stabilisation correcte de ces petits volumes sans introduire dans l'expérimntation une variable supplémentaire. Il faut obtenir à partir des mêmes raisins des vins aussi réussis dans ces essais que lors d'une vinification industrielle.

Il serait souhaitable de récolter chaque cépage à la date optimale mais cela complique la mise en route des essais et risque de faire varier les conditions de fermentation notamment de température. De toutes façons il apparaît nécessaire de corriger la composition des moûts (degré, acidité) pour aboutir à des vins aussi proches que possible quant à ces caractères et se situant tous dans la « fourchette analytique » généralement recherchée pour les vins blancs secs de Gironde (Degré alcoolique 11 à 12° - Acidité totale de 4 à 5 g en acide sulfurique par litre - 20 à 25 mg de SO_2 libre à la mise en bouteilles).

Dans tous les cas, des dégustations fréquentes et attentives sont indispensables pour guider les vins durant toute leur élaboration et mettre en œuvre les meilleurs moyens destinés à assurer leur épanouissement, tout en respectant les caractères de chaque millésime.

2° Les caractères des différents cépages

Le mélange Maccabéo-Clairette est toujours mal noté ; on le trouve mou, commun, oxydé. Il s'agit de cépages méridionnaux qui semblent mal adaptés ou exigent une vinification spéciale. Ce mélange n'a jamais présenté d'agrément particulier.

L'Aligoté est jugé neutre et léger mais assez fin. Il serait peut-être un bon support pour d'autres cépages plus aromatiques.

Le Melon est plus typé, très « Muscadet » et il est bien jugé lorsque son acidité est satisfaisante. Notons en outre que l'extrait sec est toujours faible, ce qui est certainement un élément important de la légèreté gustative de ce cépage.

Le Chardonnay donne un vin extrêmement fin, fruité et typé. En évitant les excès de réduction ou d'oxydation il doit aboutir à un produit de qualité comme en Bourgogne et en Champagne ou les autres régions où il est cultivé expérimentalement.

Le Riesling ne présente ni la richesse ni la finesse qui le font apprécier dans d'autres régions.

Le Sauvignon est généralement bien noté, souvent en premier. Il confirme l'estime en laquelle il est tenu en Gironde et dans le Centre de la France.

3° Conclusions - Ces essais, conduits depuis 1964, devront se poursuivre encore plusieurs années ; on peut cependant dégager déjà les premières conclusions suivantes :

— Il est prouvé que l'on peut réussir des vinifications et des vins corrects en petits volumes et effectuer des comparaisons utiles,

— Le Sauvignon se confirme comme un excellent cépage pour l'obtention des vins secs en Gironde,

— Le Melon et le Chardonnay donnent des résultats très encourageants,

— Les autres cépages examinés (Maccabéo-Clairette, Riesling, Aligoté) semblent trop fragiles, trop irréguliers ou trop neutres.

— Il serait intéressant d'examiner aussi le comportement du Chenin du Val-de-Loire, du Savagnin du Jura et du Manseng de Jurançon.

TABLEAU I

Analyses de vins de divers cépages (Récoltes 1964, 1966, 1967)

	Degré alcoolique	Acidité totale (g d'acide sulfurique par litre)	Acidité volatile (g d'acide sulfurique par litre)	pH	Sucres (g par litre)	Acide malique (g par litre)	Extrait sec densimétrique (g par litre)	Rapport alcool / extrait	SO_2 (mg par litre) libre	SO_2 (mg par litre) total
1964										
Sauvignon	13° 8	4,35	0,30	3,05	< 2	—	17,1	6,5	21	56
Melon	12° 3	3,4	0,22	3,33	»	—	13,9	7,1	26	60
Aligoté	12° 5	4,1	0,46	3,04	»	—	16,1	6,2	26	60
Chardonnay	14° 1	4,1	0,40	3,08	»	—	16,2	7,0	15	42
1966										
Sauvignon	11° 5	4,7	0,26	3,10	»	1,5	16,3	5,7	21	56
Maccabéo-Clairette	12° 1	4,1	0,48	3,25	»	0	19,6	5,0	21	84
Melon	11° 3	3,4	0,26	3,32	»	0	12,4	7,3	27	64
Aligoté	11° 4	3,4	0,31	3,20	»	0,5	13,9	6,6	—	—
Chardonnay	12° 6	3,75	0,30	3,27	»	0,5	15,0	6,7	15	46
Riesling	11° 6	4,55	0,28	3,10	»	0	15,6	6,0	19	52
1967										
Sauvignon	12° 2	5,4	0,14	3,16	»	2	17,1	5,7	28	76
Maccabéo-Clairette	9° 6	3,2	0,23	3,40	»	0	—	—	32	100
Melon	12° 2	4,85	0,14	3,02	»	2	15,3	6,4	22	60
Aligoté	12° 0	5,9	0,17	3,02	»	2	16,8	5,7	26	60
Chardonnay	11° 9	5,8	0,15	3,03	»	2	17,2	5,6	14	42
Riesling	12° 0	6,0	0,14	2,90	»	2	17,4	5,5	19	64